

PRODOTTI

## PASTA DA COLLEZIONE

Non è quasi un peccato scartarla per metterla a cuocere? Le confezioni della pasta gourmet si fanno sempre più eleganti, ma dopo il dispiacere dell'apertura arriva la soddisfazione del gusto. E intanto, nel filone del lusso accessibile, il mercato la premia.



### SARTORIA DEL PACCHERO

**Uno.61** è una pasta artigianale prodotta con una selezione del miglior grano duro italiano, lavorata a mano, trafilata in oro ed essiccata a lungo a bassa temperatura per garantire il rispetto dell'impasto e la nascita di una pasta ruvida e porosa. In più, ogni pacco è racchiuso in un packaging sartoriale creato dal sarto specializzato Angelo Inglese.



### RESTYLING GOURMET

**TartuLanghe** rivoluziona la grafica nella sua ampia gamma prodotto, che comprende le paste all'uovo con tartufo, ideali per essere accompagnate dal prezioso tubero. Presentato a Tuttofood, il restyling grafico dei prodotti gourmet prevede la lamina oro e verde nel logo e ha come protagonista l'albero, richiamo esplicito alla natura.



### MIX DI GRANI ANTICHI

La **Mischia** è il nuovo spaghetti di **Rustichella d'Abruzzo** realizzato con una particolare tecnica, quella del miscuglio dei grani antichi. In un terreno abruzzese di 5 ettari, è stato piantato un mix di varietà antiche di cereali autoctoni italiani affidandosi all'evoluzione spontanea della natura. Il risultato è un prodotto ideale in estate con verdure o condimenti leggeri.

**METODO DELICATO**

Famoso per gli Spaghettoni, il pastificio **Benedetto Cavalieri** di Maglie (Lecce) estende la gamma e realizza con il consueto 'metodo delicato', seguito fin dal 1918, anche gli Spaghetti, che cuociono leggermente più in fretta e vanno incontro alle necessità di chef e cuochi domestici che non si accontentano di una pasta 'normale'.



**IL FUSILLO RADDOPPIA**

Presentato al Taste di Firenze, il nuovo formato di **Mancini Pastificio Agricolo** è **Fusillo Lungo**, ottenuto dal raddoppio in lunghezza della spirale del fusillo classico, e si caratterizza al palato per l'elevata carnosità e sapore di grano. L'azienda marchigiana ha creato un modello di filiera integrata dalla terra alla tavola.

**PLATINUM COLLECTION**

La linea "Le trafile della tradizione" di **Pastificio Graziano** è stata sviluppata in collaborazione con l'Università di Salerno ed è il frutto di una ricerca scientifica con tanto di sperimentazione. Oggi è disponibile nelle trafile in bronzo, argento e anche platino. Oltre alla bontà, questa pasta si distingue per la diminuzione delle scorie contenute e per la massima uniformità.

